



Kleurrijke taart met Candy Melts®

Op zoek naar een vrolijke en feestelijke taart die gegarandeerd de show steelt? Maak dan deze kleurrijke schotsentaart! Hij dankt zijn naam aan de speelse schotsen van gekleurde chocolade langs de zijkant van de taart. Je maakt ze eenvoudig zelf met Candy Melts® van Wilton in alle kleuren van de regenboog. Perfect voor een verjaardag, kinderfeestje of elke gelegenheid waar het nét wat feestelijker mag zijn. Laat je creativiteit los en bouw je eigen taart vol kleur en fun!

Boodschappenlijstje



Wilton Candy Melts Bleu Clair 125g

04-0-0502
2,85 €



Wilton Candy Melts Vert 125g

04-0-0504
2,85 €



Wilton Candy Melts Orange 125g

04-0-0506
2,85 €



Wilton Candy Melts Rose 125g

04-0-0507
2,85 €



Wilton Candy Melts Rouge 125g

04-0-0508
2,85 €



Wilton Candy Melts Jaune 125g

04-0-0510
2,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron Meringué 100g

F56310
6,25 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 200g

F11205
4,25 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
25x25cm pk/50

F83460
3,95 €

Ingrediënten

- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- 200 g Wilton Candy Melts® Roze
- 200 g Wilton Candy Melts® Groen
- 200 g Wilton Candy Melts® Geel
- 200 g Wilton Candy Melts® Oranje
- 200 g Wilton Candy Melts® Licht Blauw
- 200 g Wilton Candy Melts® Rood
- 100 ml melk
- 15 ml + 100 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigdheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid 40x25 cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Spatula Hoek 22,5 cm
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm

Stap 1: Maak de biscuit

Bereid 150 g FunCakes Mix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spray de bakvorm in met FunCakes Bake Release Spray. Giet het beslag in de ingevette bakvorm en bak de biscuit in een voorverwarmde oven op 180°C (160°C hetelucht) gedurende 30-35 minuten. Stort de biscuit direct na het bakken op een Wilton Cooling Grid en laat volledig afkoelen.

Stap 2: Smelt de Wilton Candy Melts®

Smelt de Wilton Candy Melts per kleur in de magnetron volgens de instructies op de verpakking. Smeer één kleur tegelijk uit op een vel FunCakes bakpapier en rol het voorzichtig op zolang het nog vloeibaar is. Leg de rollen in de koelkast en laat volledig opstijven. Herhaal dit voor alle kleuren.

Stap 3: Bereid de Enchanted Cream®

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg naar smaak FunCakes Lemon Meringue Flavour Paste toe.

Stap 4: Vul en decoreer de taart

Snijd de biscuit horizontaal twee keer door met de Wilton Cake Leveler. Vul en smeer de taart royaal af met de lemon meringue Enchanted Cream®.

Stap 5: Decoreer met Candy Melt schotsen

Rol de opgesteven Candy Melt-rollen voorzichtig af. Tijdens het afrollen breken de Candy Melts vanzelf in lange, kleurrijke schotsen. Druk de schotsen rondom tegen de taart aan voor een opvallend effect. Voeg indien gewenst een toefje Enchanted Cream® bovenop de taart toe en steek hier enkele kleinere schotsen in voor extra hoogte en kleur.